**专业培训记录**

**☑FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **江苏鲜时农业科技有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **F：E** |
| **教师姓名** | **肖新龙** | **专业** | **F：E** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 1. **热菜加工销售流程流程：**

菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐→装箱→配送1. **米饭加工销售流程图**

大米→淘制→分机蒸制→分餐→装箱→配送1. **餐具清洗消毒：**

餐具→回收→清洗→消毒→备用 |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **关键控制点及控制措施：****原料进货检验、人员健康管理、餐具消毒、烹饪加工、分餐配送、虫害控制；****食品安全危害：****原料类：粮食类：黄曲霉毒素B1 ；油脂类：酸价、过氧化值；蔬菜类：农药残留 ；肉类：兽药残留等超标危害，控制措施：从合格第三方采购、索证索票验证****餐具消毒：微生物超标、洗洁精等化学物质残留，控制措施：消毒以及人员的培训、定期的委外验证；****烹饪加工：微生物超标或未烧熟煮透，控制措施：人员的能力确认、餐食中心温度验证，定期委托第三方进行验证等；****分餐配送：温度控制不当餐食温度过低导致微生物繁殖，控制住措施：控制配送时间、餐食中心温度** |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | **《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 33497-2017 《餐饮企业质量管理规范》、GB 37489.1-2019 《公共场所设计卫生规范 第1部分：总则》、GB 37487-2019 《公共场所卫生管理规范》、GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》、《GB31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》****、等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **不需要型式检验** |
| **其它相关知识** | **熟悉微生物、食品安全的相关知识** |
| **填表人****(专业人员)** |  | **日期** |  |
| **审核组长** |  | **日期** |  |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**